



## **BRAUN's Quarkbällchen**

### **Grundrezept Quarkbällchenmasse**

#### **Betriebsrezept:**

\_\_\_\_\_ 1000 g **BRAUN's  
Quarkbällchen**  
\_\_\_\_\_ 1200 g bis 1300 g Wasser,  
ca. 20 °C

Alle Zutaten im mittleren  
Maschinengang 2 bis  
3 Minuten glatt rühren  
(nicht schaumig rühren) und  
10 Minuten quellen lassen.

#### **Herstellung**

- Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- Während des Backens öfter wenden.
- Siedefetttemperatur: 165 bis 175 °C
- Backzeit: ca. 10 Minuten

**Tipp:** Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.

**Aroma-Tipp:** Die Quarkbällchenmasse mit ca. 10 g **Sizilia** oder **Combani** aromatisieren.





## Apfelringe

### Betriebsrezept:

\_\_\_\_\_ 1500 g Quarkbällchenmasse s. Grundrezept  
 \_\_\_\_\_ 600 g Dunstäpfel, gehackt

### Herstellung

- Die Apfelstücke mit der Quarkbällchenmasse verrühren.
- Die Masse mit dem Donutstößel der Maschine in das Fett geben.
- Während des Backens öfter wenden.
- Siedefetttemperatur: 165 bis 175 °C
- Backzeit: ca. 8 Minuten

**Tipp:** Die Apfelringe nach dem Backen mit Zimtzucker bestreuen.

## Käse-Schinken-Bällchen

### Betriebsrezept:

_____ 1500 g Quarkbällchenmasse, siehe Grundrezept	} verrühren
_____ 400 g Schinkenwürfel	
_____ 200 g Emmentaler-Käse, geraspelt	
_____ 5 g Paprika, rosenscharf, gem.	
_____ 2 g Pfeffer, schwarz, gem.	

### Herstellung

- Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- Während des Backens öfter wenden.
- Siedefetttemperatur: 165 bis 175 °C
- Backzeit: ca. 10 Minuten